

In evidenza Territorio

# 110 sfumature rosé, la Sicilia si tinge di rosa con Drink Pink in Sicily

di: Valeria Lopis

31 luglio 2021



Un'odissea in rosa che conduce al giro dell'isola in 110 etichette calice alla mano, la Sicilia del vino rosato si è radunata ieri sera a Milo per l'appuntamento annuale con Drink Pink in Sicily.

Un approfondimento nella polifonia rosata delle produzioni siciliane: vitigni autoctoni ed alloctoni, metodo classico e mossi ancestrali, fermi d'annata (sì, rosati d'annata!) e assaggi giovani e spensierati, il format anche in questa edizione 2021 ha superato se stesso offrendo in un'unica occasione la fedele ricostruzione del panorama enologico isolano del segmento rosa.

Nelle storiche terrazze del **Barone di Villagrande**, probabilmente l'affaccio più suggestivo del versante Est del vulcano, la fondatrice ed organizzatrice dell'evento **Gea Calì** è riuscita nella difficile impresa di offrire al pubblico una serata ricca di significati e di arricchimento tecnico in un clima di gioia e condivisione totale.



*“La passione per i rosati è nata in me durante le prime vacanze in famiglia, fine anni '80 andavamo spesso in Francia con i miei – racconta Gea – e in quella frequentazione con il Sud della Francia mi è rimasta questa fascinazione per il rosato che lì è da sempre vissuto come un rituale, un vino di valore con un senso ben preciso. Negli anni ho continuato a viaggiare e ogni volta tornare a casa sull'Etna e constatare che qui il rosato non aveva lo spazio e l'importanza che merita, mi ha spinto a creare un momento ad esso dedicato. Oggi lo scenario è cambiato grazie ai tanti produttori che si stanno misurando con questa sfumatura e stanno presentando sul mercato etichette ed interpretazioni rosate straordinarie”.*

Un'osservazione centrata: allo scenario siciliano ogni anno si aggiungono nuovi produttori, o meglio, nuove referenze rosate vanno a perfezionare gamme di produzione che non possono dirsi complete senza un'espressione in rosa.

Più o meno lo stesso dal 2017, il format è semplice quanto di successo con i banchi d'assaggio ripartiti in aree geografiche: Etna, Val Demone, Val di Mazara, Val di Noto, una suddivisione accessibile che aiuta anche il neofita.

Il tentativo – riuscito – è quello di smarcare il genere dei vini rosati dalla declinazione del solo aperitivo e piuttosto di darne una “lettura gastronomica”, puntando tutto sulla trasversalità che caratterizza numerose espressioni siciliane.

Su questa scia risultano particolarmente illuminanti le masterclass organizzate contestualmente all'evento. La prima in ordine cronologico guidata dal **Presidente nazionale ONAV, Vito Intini** ha creato una corrispondenza tra Provenza e Sicilia in un rapporto di assaggi 3 a 3, Intini ha sottolineato come la Francia oggi sia produttrice del 26% dei rosati del mondo, con l'Italia che le corre appresso con un bel 22%.

La seconda ed ultima masterclass ha acceso un grande riflettore sul conteso tema della longevità dei rosati sfatando il mito dell'immediatezza e portando in degustazione una verticale di 4 annate di Gaglioppo e Nerello rappresentati rispettivamente da Mariangela Parrilla di Tenuta del Conte e da Camillo Privitera di Vigneti Primaterra, presente anche in qualità di Presidente regionale AIS. Vigorose e sorprendenti le annate 2010 di Cirò Rosato Doc e 2013 Etna Rosato Doc si sono rivelate di una piacevolezza e complessità irraggiungibile.

*“Quando mattutina apparve Aurora dalle rosee dita, meravigliati facemmo il giro dell'isola”* l'epiteto omerico sembra vestire adeguatamente la serata, un viaggio roseo da un capo all'altro dell'isola con quel moto di meraviglia che è scoperta.

---